

# Rezepte zur WM - WM-Muffins mit Eierlikör

## Zutaten

50 g weiße Schokolade  
120 g weiche Butter  
2 Pkg Vanillezucker  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TI Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln  
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Lebensmittelfarben schwarz, rot, gold

## Glasur

150 g weiße Kuvertüre  
20 g Kokosfett

## Eierlikörcreme:

150 g Mascarpone (Frischkäse geht auch)  
2 Pkg Vanillezucker  
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Sahne

## Zubereitung

Die Butter mit dem Vanillezucker, Zucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln mischen und unter die Eiercreme rühren. Die Schokolade fein reiben sowie den Eierlikör auch unter die Creme rühren. Einen Teil des Teiges in eine Cakepop-Form (12 Stück) füllen, diese verschließen und etwa 20 bei 160-180° Umluft backen. Den restlichen Teig dritteln, mit Lebensmittelfarben schwarz, rot, gold jeweils ein Drittel einfärben und abwechselnd in Muffin-WM Förmchen füllen. Diese bei 160-180° Umluft 15-20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Glasur der Bälle habe ich die weiße Kuvertüre mit dem Kokosfett über einem Wasserbad aufgelöst und damit die Cake Pops überzogen. Nach dem Auskühlen werden mit aufgelöster dunkler Kuvertüre die Ball-Konturen mit einem Zahnstocher aufgemalt.

Für die Eierlikörcreme die Mascarpone mit dem Vanillezucker cremig rühren, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und zum Schluß die steifgeschlagene Sahne unterrühren. Mit einem Spritzbeutel auf jeden Muffin einen Tuff setzen und auf diesen Tuff dann einen Fußball Cake Pop setzen!

## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Rezepte zur WM - WM-Muffins mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de



## Rezepte zur WM - WM-Muffins mit Eierlikör

Mit der restlichen Creme habe ich die Schokoladebecher von VERPOORTEN gefüllt und mit einer Erdbeere verziert - zum Einfach so genießen! Die restliche Kuvertüre kam in eine Form mit kleinen Blumenmotiven, die man schön als Verzierung später nehmen kann.

[Link zum Rezept: Rezepte zur WM - WM-Muffins mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)